



A VOUS DE PLANCHER

Composez votre planche à partir des ingrédients sélectionnés avec le cœur et le palais chez nos petits producteurs ou transformés par notre chef !

4+1 OFFERT

(VALABLE SUR LES PLANCHES)

4 PRODUITS ACHETÉS ? ON VOUS OFFRE LE 5ÈME !*

* s'applique sur le moins cher des 5

FROMAGES

Comté	1,90
Beaufort	2,90
Fourme d'ambert	1,90
Morbier	2,20
St Nectaire fermier	3,30
½ st Marcellin de "La Mère Richard"	3,20
Brie truffé	2,90
½ chèvre mariné à l'huile d'olive et herbes aromatiques	2,90
Chèvre cendré	2,90

CHARCUT' & CO

Jambon cru Italien (6 mois d'affinage)	2,50
Jambon blanc de l'Ain	2,50
Rillettes canard maison	2,90
Bresaola (viande de bœuf séchée)	2,90
Bacon artisanal de l'Ain	2,60
Rillettes poisson des étangs de la Dombes	3,40
Magret canard de l'Ain	4,50
Portion de saucisson ardéchois	2,50
Terrine de campagne de l'Ain	2,20

P'TITS VÉGÉS

Tapenade de "Ma grand-mère fait du vélo"	2,50
Houmous de "Ma grand-mère fait du vélo"	2,70
Velouté chaud du moment	3,90
Mini Tarte Végé	3,90
Patatas bravas	1,90
Salade de crudités	2,50

GROSSE FAIM ?



BUN AU POULET MARINÉ

accompagné de patatas bravas

9,90

BURGER VÉGÉ

accompagné de patatas bravas

10,90



LASAGNES MAISON



Lasagnes de boeuf traditionnelles
accompagnées d'une salade composée

9,70



DESSERTS



Brioche à l'Equobonita

2,20

Délice choco-praliné

3,90

Mousse au chocolat noir 65% et praliné amandes-noisettes, servie avec une tuile aux noisettes

Madeleine pistache et agrumes

3,90

Madeleine à la pistache, suprêmes d'orange et chantilly au thé Earl Grey

Blanche cocotte

3,90

Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.